This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning documents *will not* correct images, please do not report the images to the Image Problem Mailbox.

Attorney Docket No. 1594.1293

IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

In re Patent Application of:

Dae-Sung HAN et al.

Application No.: Group Art Unit:

Filed: October 10, 2003 Examiner:

For: COOKING APPARATUS

SUBMISSION OF CERTIFIED COPY OF PRIOR FOREIGN APPLICATIONS IN ACCORDANCE WITH THE REQUIREMENTS OF 37 C.F.R. § 1.55

Commissioner for Patents
PO Box 1450
Alexandria, VA 22313-1450

Sir:

In accordance with the provisions of 37 C.F.R. § 1.55, the applicants submit herewith certified copies of the following foreign applications:

Korean Patent Application No. 2002-69444
Filed: November 9, 2002
Korean Patent Application No. 2003-7559
Filed: February 6, 2003

It is respectfully requested that the applicants be given the benefit of the foreign filing dates as evidenced by the certified papers attached hereto, in accordance with the requirements of 35 U.S.C. § 119.

Respectfully submitted,
STAAS & HALSEY LLP

Date: October 10, 2003 By: _____
Michael D. Stein
Registration No. 37,240

1201 New York Ave, N.W., Suite 700
Washington, D.C. 20005
Telephone: (202) 434-1500
Facsimile: (202) 434-1501

대한민국특허청
KOREAN INTELLECTUAL PROPERTY OFFICE

별첨 사본은 아래 출원의 원본과 동일함을 증명함.

This is to certify that the following application annexed hereto is a true copy from the records of the Korean Intellectual Property Office.

출 원 번 호 : 10-2002-0069444
Application Number

출 원 년 월 일 : 2002년 11월 09일
Date of Application NOV 09, 2002

출 원 인 : 삼성전자주식회사
Applicant(s) SAMSUNG ELECTRONICS CO., LTD.

2003 년 09 월 01 일

특 허 청
COMMISSIONER

【서지사항】

【서류명】	특허출원서
【권리구분】	특허
【수신처】	특허청장
【참조번호】	0002
【제출일자】	2002.11.09
【발명의 명칭】	조리장치
【발명의 영문명칭】	Cooking Unit
【출원인】	
【명칭】	삼성전자 주식회사
【출원인코드】	1-1998-104271-3
【대리인】	
【성명】	서상욱
【대리인코드】	9-1998-000259-4
【포괄위임등록번호】	1999-014138-0
【발명자】	
【성명의 국문표기】	한대성
【성명의 영문표기】	HAN,Dae Sung
【주민등록번호】	590912-1108822
【우편번호】	445-974
【주소】	경기도 화성군 태안읍 병점리 485 한신아파트 104동 903호
【국적】	KR
【발명자】	
【성명의 국문표기】	김철
【성명의 영문표기】	KIM,Chul
【주민등록번호】	620228-1401128
【우편번호】	431-070
【주소】	경기도 안양시 동안구 평촌동 꿈마을아파트 607동 404호
【국적】	KR
【발명자】	
【성명의 국문표기】	한용운
【성명의 영문표기】	HAN,Yong Woon

【주민등록번호】 600820-1047111
【우편번호】 435-040
【주소】 경기도 군포시 산본동 54-6 목련아파트 1225동 602호
【국적】 KR
【발명자】
【성명의 국문표기】 장성덕
【성명의 영문표기】 JANG,Seong Deog
【주민등록번호】 651029-1772615
【우편번호】 442-470
【주소】 경기도 수원시 팔달구 영통동 벽적골9단지 아파트 904동 902호
【국적】 KR
【발명자】
【성명의 국문표기】 강한성
【성명의 영문표기】 KANG,Han Seong
【주민등록번호】 691216-1919428
【우편번호】 442-470
【주소】 경기도 수원시 팔달구 영통동 970-3번지 주공아파트 910동 2002호
【국적】 KR
【발명자】
【성명의 국문표기】 여주용
【성명의 영문표기】 YEO,Joo Yeong
【주민등록번호】 721208-1683218
【우편번호】 442-374
【주소】 경기도 수원시 팔달구 매탄4동 1230번지 원천주공1단지 103동 1306호
【국적】 KR
【취지】 특허법 제42조의 규정에 의하여 위와 같이 출원합니다. 대리인
서상욱 (인)

【수수료】

【기본출원료】	18	면	29,000 원
【가산출원료】	0	면	0 원
【우선권주장료】	0	건	0 원
【심사청구료】	0	항	0 원
【합계】	29,000 원		

【요약서】

【요약】

가열부재로부터 발생한 열을 조리물에 효과적으로 전달되도록 하며, 조리물이 재치부재와 접촉하는 부분이 타지 않도록 한 조리장치가 개시된다. 가열부재는 재치부재와 열 반사부재의 사이에 배치되며, 열 반사부재는 각 가열부재에서 복사되는 열이 재치부재를 향해 반사될 수 있도록 각 가열부재를 향해 일정각도로 경사져서 마련된 복수의 반사판을 구비한다. 열 반사부재의 전후면 및 양측면 테두리들은 일정높이로 상향으로 연장하여 형성되어서 반사판들의 하단부와 테두리들 사이에는 기름이 수집되는 리세스가 형성된다. 재치부재는 서로 이격되어 본체의 상면에 얹혀지며 내부에 물이 채워지는 한 쌍의 물통과, 한 쌍의 물통을 연결하여 배치되는 다수의 그릴파이프를 구비하여 이루어져서 각 그릴파이프의 내부에 물이 충진되도록 한다.

【대표도】

도 1

【명세서】

【발명의 명칭】

조리장치{Cooking Unit}

【도면의 간단한 설명】

도 1은 본 발명에 따른 조리장치의 분해 사시도이다.

도 2는 본 발명에 따른 조리장치의 결합 사시도이다.

도 3은 본 발명에 따른 반사부재의 작용을 보이기 위해 본체로부터 재치부재를 분리한 상태로 도시한 사시도이다.

도면의 주요부분에 대한 부호 설명

10: 본체	16: 가열부재
20: 재치부재	21: 물통
22: 그릴파이프	30: 열 반사부재
35: 반사판	37: 리세스
39: 물 주입구	40: 손잡이

【발명의 상세한 설명】

【발명의 목적】

【발명이 속하는 기술분야 및 그 분야의 종래기술】

<10> 본 발명은 조리장치에 관한 것으로, 더 상세하게는 조리물에 효과적으로 열이 전달되도록 하여 열효율을 개선시킴과 동시에, 조리시간을 단축시킬 수 있도록 한 조리장치에 관한 것이다.

<11> 소고기나 돼지고기와 같은 육류나 소시지와 같은 육 가공식품은 석쇠에 올려 놓고 그 표면에 직접 열을 가하여 조리하는 그릴조리 방식이 가장 맛있는 것으로 알려져 있으며, 따라서 사람들은 이러한 그릴방식으로 조리된 육류나 소시지 등을 즐겨 애용하고 있다.

<12> 일반적으로 그릴조리를 하기 위한 조리장치는 조리물에 직접 열을 가하는 가열부재와 조리물이 가열부재에 노출되도록 얹혀지는 그릴부재를 구비하여서, 가열부재로부터 발생되는 열이 그릴부재 위에 얹혀진 조리물에 직접 전달됨으로써 조리물을 조리하게 된다.

<13> 한편, 소고기나 돼지고기, 또는 양고기와 같은 육류를 그릴조리하기 위해서는 통상적으로 적당한 크기로 썰은 고기 조각의 표면에 각종 양념으로 만들어진 소스를 첨가하여 그릴부재에 올려 놓게 되는데, 소스가 첨가된 고기조각이 가열부재로부터 전달되는 열에 의해 가열될 때 고기조각에 발라진 소스나 고기 자체에 포함된 기름이 하향으로 떨어지게 된다.

<14> 따라서 본체에는 고기조각으로부터 떨어진 뜨거운 소스나 기름을 받아서 모으도록 하는 기름 수집용기가 마련되어 있다. 이 기름 수집용기는 그릴부재의 하부에 배치되어 조리될 식품으로부터 발생되는 기름이나 소스를 받을 수 있도록 하며, 가열부재는 그릴부재와 저장용기 사이에 배치되어 조리물에 열을 전달하여 조리물을 익히게 된다.

<15> 그러나 상기와 같은 구조를 가지는 일반적인 조리장치는 가열부재가 그 상부에 놓여진 그릴부재의 하부에 배치되어 가열부재로부터 상향으로 전달되는 열에 의

해서만 조리물을 조리하게 되기 때문에, 가열부재의 열을 조리물로 효과적으로 전달할 수 없어서 열효율이 떨어질 뿐만 아니라, 조리시간이 많이 걸리게 되는 단점이 있다.

<16> 또한, 상기와 같은 구조를 가지는 일반적인 조리장치는 그릴부재가 가열부재로부터 받은 열에 의해 고온으로 유지되게 되어서 조리물이 그릴부재와 접촉하게 되는 부분은 타게 되어 조리물의 맛을 떨어뜨리게 됨은 물론, 건강에도 매우 좋지 않게 되는 단점이 있는 것이다.

【발명이 이루고자 하는 기술적 과제】

<17> 본 발명은 상술한 종래기술의 문제점들을 해결하기 위한 것으로, 본 발명의 목적은 가열부재로부터 발생한 열을 조리물에 효과적으로 전달되도록 한 조리장치를 제공하는 것이다.

<18> 본 발명의 다른 목적은 조리물이 재치부재와 접촉하는 부분이 타지 않도록 한 조리장치를 제공하는 것이다.

【발명의 구성 및 작용】

<19> 이러한 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 조리장치는, 적어도 하나의 가열부재가 내장되어 있는 본체, 조리물이 얹혀져서 조리되도록 상기 본체의 상부에 배치되는 재치부재, 상기 재치부재의 하부에 배치되어 상기 가열부재로부터 전달되는 열을 상기 재치부재를 향해 반사시킴과 동시에, 상기 재치부재에 얹혀진 조리물로부터 떨어진 기름이 타지 않도록 내부에 물이 채워져서 마련된 열 반사부재를 구비하여 이루어진다.

<20> 상기 가열부재는 상기 재치부재와 상기 열 반사부재의 사이에서 상기 본체의 양 측면에 배치되며, 상기 열 반사부재는 상기 각 가열부재에서 복사되는 열이 상기 재치부재를 향해 반사될 수 있도록 상기 각 가열부재를 향해 일정각도로 경사져서 마련된 복수의 반사판을 구비하여 이루어진다.

<21> 상기 열 반사부재의 전후면 및 양측면 테두리들은 일정높이로 상향으로 연장하여 형성되어서 상기 반사판들의 하단부와 상기 테두리들 사이에는 기름이 수집되는 리세스가 형성되도록 한다.

<22> 또한, 상기 열 반사부재는 상기 테두리들의 하단을 연결하여 형성된 하나의 바닥판을 더 구비하여서, 상기 반사판들과 상기 바닥판 사이에는 내부공간이 형성되도록 한다.

<23> 상기 전면테두리는 일정폭을 가지고 형성되며, 상기 전면테두리의 상단에는 상기 내부공간으로 물을 주입시키기 위한 물 주입구가 형성되어서, 상기 내부공간에 채워진 물에 의해 상기 열 반사부재의 온도가 물의 비등온도 이하로 유지되도록 한다.

<24> 상기 전면테두리의 전면에는 손잡이가 마련되며, 상기 본체의 전면에는 상기 열 반사부재를 수용하기 위한 수용홀이 형성되어서, 상기 열 반사부재는 상기 손잡이를 밀고 당김에 따라 상기 본체에 결합되거나 상기 본체로부터 분리되도록 한다.

<25> 상기 재치부재는 서로 이격되어 상기 본체의 상면에 얹혀지며 내부에 물이 채워지는 한 쌍의 물통과, 상기 한 쌍의 물통을 연결하여 배치되는 다수의 그릴

파이프를 구비하여 이루어져서, 상기 각 그릴파이프의 내부에 물이 충진됨으로써 상기 그릴파이프들의 온도가 물의 비등온도 이하로 유지되도록 한다.

<26> 바람직하게, 상기 가열부재는 열선이 봉입되어 있는 세라믹부재로 이루어진다.

<27> 이하에서는 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예들에 대하여 상세하게 설명하고자 한다.

<28> 도 1은 본 발명에 따른 조리장치의 분해 사시도이고, 도 2는 본 발명에 따른 조리장치의 결합 사시도이며, 도 3은 본 발명에 따른 반사부재의 작용을 보이기 위해 본체로부터 재치부재를 분리한 상태로 도시한 사시도이다.

<29> 도 1에 도시된 바와 같이, 본 발명에 따른 조리장치는 대략 박스형상으로 이루어진 본체(10)와, 본체(10)의 내부에 설치되며 조리물에 열을 가하는 복수의 가열부재(16)와, 분체(10)의 상부에 안치되며 조리물이 얹혀지는 재치부재(20)와, 본체(10)의 하단부에 설치되며 가열부재(16)의 복사열을 재치부재(20)로 전달함과 동시에, 재치부재(20)에 얹혀진 조리물로부터 발생하는 기름을 받아서 수집하는 열 반사 및 기름 수집부재(30)를 구비하여 이루어진다. 즉, 열 반사 및 기름 수집부재(30)는 열 반사를 하기 위한 구조와 기름을 수집하기 위한 구조가 일체로 합체되어서 이루어진 것이다. 따라서 이 열 반사 및 기름 수집부재(30)는 열 반사부재와 기름 수집부재로 분리되어 구성된 것으로 볼 수도 있다. 이하에서 이 열 반사 및 기름 수집부재(30)는 편의상 '열 반사부재'로 통칭하기로 한다.

<30> 본체(10)의 상부면에는 본체(10)에 내장된 복수의 가열부재(16)에서 발생하는 열이 재치부재(20)로 전달될 수 있도록 하는 개구부(11)가 마련되어 있으며, 상기 개구부(11)의 양측에는 재치부재(20)가 안치될 수 있도록 약간 내측으로 오목하게 형성된 시트부(12)가 형성되어 있다. 본체(10)의 상부의 일측에는 각각 가열부재(16)들의 가열시간과 가열온도를 조절하기 위한 타임 스위치(13)와 파워 스위치(14)가 설치되어 있다. 또한, 본체(10)의 전면의 하단부에는 열 반사부재(30)가 서랍식으로 장착되거나 분리될 수 있도록 하기 위한 수용홀(15)이 마련되어 있다.

<31> 가열부재(16)들은 한 쌍으로 이루어져서 본체(10) 내부의 양 측면에서 상기 개구부(11)를 향해 비스듬하게 배치된다(도 1에서는 우측면의 가열부재가 보이지 않음). 본 발명에 따른 가열부재(16)들은 열선이 봉입되어 있는 세라믹부재로 만들어져서 고온의 원적외선을 발생시킬 수 있도록 한다. 그러나, 가열부재는 다른 방식으로도 구성될 수 있는데, 예컨대 고압가스가 주입된 가스히터로 구성할 수도 있고, 숯불이 담겨진 가열용기로 구성할 수도 있다.

<32> 재치부재(20)는 본체(10)의 상부면에 마련된 각 시트부(12)에 안착되도록 서로 이격되어 배치되며 내부에 물이 채워질 수 있도록 마련된 한 쌍의 물통(21)과, 양단이 상기 물통(21)들에 연결되어 그 내부에 물이 충진될 수 있도록 마련된 다수의 그릴파이프(24)를 구비한다.

<33> 각 물통(21)의 상부에는 힌지축(23)들에 의해 회동되어 물통(21)의 개구된 상면을 개폐하는 뚜껑(23)이 설치되어 있어서, 상기 뚜껑(23)을 열고 물통(21)에 물을 채운 후에 이 뚜껑을 덮게 되면 그릴파이프(24)의 내부에도 물이 충진되게

된다. 따라서 각 그릴파이프(24)는 가열부재(16)에서 발생하는 열을 전달받더라도 물의 끓는 온도인 섭씨 100도를 넘지 않게 되며, 이에 따라 조리물이 그릴파이프(24)들과 접촉되는 부분이 타지 않게 되는 것이다.

<34> 열 반사부재(30)는 대략 사각형상으로 형성된 바닥판(31)과, 상기 바닥판(31)의 양측 가장자리로부터 상향으로 연장한 양측면 테두리(32)와, 상기 바닥판(31)의 전후 가장자리로부터 상향으로 연장한 전후면 테두리(33)(34)를 구비하여 외관을 형성한다.

<35> 상기 바닥판(31) 위에는 각 가열부재(16)로부터 전달되는 복사열을 받아서 그릴파이프(24)들을 향해 반사시키는 한 쌍의 반사판(35)이 마련되어 있는데, 이 반사판(35)들은 본체(10)에 내장된 각 가열부재(16)를 향해 경사져서 배치되며, 그 상단이 서로 연결되어 그 횡단면이 대체로 삼각형상을 이루어 형성된다. 또한, 상기 반사판(35)들의 하단은 각 연결판(36)의 하단과 결합되며, 각 연결판(36)의 상단은 측면 테두리(32)의 상단에 결합되어서, 각 반사판(35)의 하단과 연결판(36), 그리고 전후면 테두리(33)(34) 사이에는 조리물로부터 발생되는 기름이 모아지도록 하는 리세스(37)를 형성하게 되며, 반사판(35) 및 연결판(36)과 바닥판(31) 사이에는 내부공간(38)이 형성되게 되는 것이다.

<36> 여기서, 상기 반사판(35)들의 하단은 양측면 테두리(32)의 대략 중간부분에 결합되도록 하면 연결판(36)를 개재시키지 않고도 리세스(37)를 형성시킬 수 있다.

<37> 또한, 전면 테두리(33)는 일정폭을 이루어 형성되며, 전면 테두리(33)의 상면에는 일정크기로 개구되어 형성된 물 주입구(39)가 마련되어서, 이 물 주입구

(39)를 통해 물을 주입하게 되면 상기 내부공간(38)에 물이 채워지게 되는 것이다. 따라서 스테인레스 스틸이나 알루미늄과 같이 열을 잘 반사시킬 수 있는 재질로 만들어진 열 반사부재(30)에 가열부재(16)의 열이 전달되더라도 물의 비등온도인 섭씨 100도를 넘지 않게 되며, 이에 따라 리세스(37)에 모아진 기름이나 반사판(35)들에 들러붙은 기름은 타지 않게 되는 것이다.

<38> 또한, 상기 전면 테두리(33)의 전면에는 손잡이(40)가 설치되어 있어서, 이 손잡이(40)를 잡고 열 반사부재(30)를 본체(10)의 수용홀(15)에 밀어 넣거나 잡아당기게 되면 열 반사부재(30)는 본체(10)의 내부로 미끄럼 이동하여 장착되거나 이로부터 분리되게 되는 것이다.

<39> 도 2에 도시된 바와 같이, 물 주입구(39)를 통해 내부공간(38)에 물이 채워진 열 반사부재(30)를 본체(10)의 전면에 마련된 수용홀(15)을 통해 본체(10)의 내부로 밀어 넣게 되면 열 반사부재(30)는 본체(10)의 내부로 미끄럼 이동하여 장착되게 된다.

<40> 다음에는 재치부재(20)의 물통(21)들을 각각 본체(10)의 상면에 마련된 시트부(12)에 올려 놓고서 뚜껑(22)이 개방된 상태에서 물통(21)들에 물을 채우게 되면 내부에 물이 충진된 상태에서 그릴파이프(24)들이 본체(10)의 개구부(11)의 직상부에 배치되어 본체(10)에 내장된 가열부재(16)로부터 열을 전달받을 수 있게 된다.

<41> 상기와 같이 열 반사부재(30)와 재치부재(20)가 본체(10)에 결합된 상태에서 재치부재(20) 위에 소고기나 돼지고기 등의 육류나 소시지 등의 육가공식품과 같은 조리물을 올려 놓고서 타임 스위치(13)와 파워 스위치(14)를 조작하여 가

열부재(16)들을 작동시키게 되면, 가열부재(16)들로부터 발생하는 열의 일부는 직접 재치부재(20)의 그릴파이프(24)들로 전달되고, 도 3에 도시된 바와 같이 하향으로 전달되는 일부의 열은 열 반사부재(30)의 대응하는 반사판(35)들을 통해 그릴파이프(24)들로 반사되어 조리물이 그릴조리 되는 것이다.

<42> 이 때, 각 그릴파이프(24)의 내부에는 물이 충진되어 있기 때문에, 그릴파이프(24)들은 가열부재(16)들로부터 열을 전달받게 되어도 섭씨 100도를 넘지 않게 되어서 조리물이 그릴파이프(24)들과 접촉하는 부분이 타서 들러붙지 않게 되는 것이다.

<43> 한편, 조리과정 중에 조리물로부터 기름이 빠져 나와서 떨어지게 되며, 또한 양념들이 혼합된 소스가 발라진 조리물로부터는 기름과 함께 소스가 하향으로 떨어지게 된다. 이렇게 하향으로 떨어지는 기름이나 소스는 반사판(35)들을 따라 흘러내려서 반사판(35)들의 하단부에 마련된 리세스(37)들에 모이게 된다. 이 때, 열 반사부재(30)의 내부에도 물이 채워져 있어서 열 반사부재(30)의 표면온도도 섭씨 100도를 넘지 않게 되며, 이에 따라 리세스(37)에 모아진 기름과 소스는 물론, 반사판(35)에 묻은 기름이나 소스는 타지 않게 된다. 따라서 조리가 끝난 후에 열 반사부재(30)를 청소하는 작업이 매우 용이하게 이루어지는 것이다.

【발명의 효과】

<44> 이상에서 상세히 설명한 바와 같이, 본 발명에 따른 조리장치는 가열부재로부터 발생하는 열이 조리물이 얹혀 있는 재치부재로 직접 전달됨과 동시에, 열 반사부재에 의해 재치부재로 반사되도록 구성되기 때문에, 열효율이 증대됨과 동시에, 조리시간이 단축될 수 있는 효과가 있는 것이다.

<45> 또한, 본 발명에 따른 조리장치는 조리물이 얹혀지는 그릴파이프의 내부에 물이 충진될 수 있도록 구성되어 조리물이 그릴파이프와 접촉되는 부분이 타서 눌러 붙지 않게 되기 때문에, 조리물이 맛있게 조리될 수 있을 뿐만 아니라, 건강에 좋지 않은 고기의 탄 부분이 발생하지 않게 되는 효과가 있는 것이다.

【특허청구범위】

【청구항 1】

적어도 하나의 가열부재가 내장되어 있는 본체,

조리물이 얹혀져서 조리되도록 상기 본체의 상부에 배치되는 재치부재,

상기 재치부재의 하부에 배치되어 상기 가열부재로부터 전달되는 열을 상기 재치부재를 향해 반사시킴과 동시에, 상기 재치부재에 얹혀진 조리물로부터 떨어진 기름이 타지 않도록 내부에 물이 채워져서 마련된 열 반사부재를 구비하여 이루어진 것을 특징으로 하는 조리장치.

【청구항 2】

제 1 항에 있어서, 상기 가열부재는 상기 재치부재와 상기 열 반사부재의 사이에서 상기 본체의 양 측면에 배치되며, 상기 열 반사부재는 상기 각 가열부재에서 복사되는 열이 상기 재치부재를 향해 반사될 수 있도록 상기 각 가열부재를 향해 일정각도로 경사져서 마련된 복수의 반사판을 구비하여 이루어진 것을 특징으로 하는 조리장치.

【청구항 3】

제 2 항에 있어서, 상기 열 반사부재의 전후면 및 양측면 테두리들은 일정 높이로 상향으로 연장하여 형성되어서 상기 반사판들의 하단부와 상기 테두리들 사이에는 기름이 수집되는 리세스가 형성되도록 한 것을 특징으로 하는 조리장치

.

【청구항 4】

제 3 항에 있어서, 상기 열 반사부재는 상기 테두리들의 하단을 연결하여 형성된 하나의 바닥판을 더 구비하여서, 상기 반사판들과 상기 바닥판 사이에는 내부공간이 형성되도록 한 것을 특징으로 하는 조리장치.

【청구항 5】

제 4 항에 있어서, 상기 전면테두리는 일정폭을 가지고 형성되며, 상기 전면테두리의 상단에는 상기 내부공간으로 물을 주입시키기 위한 물 주입구가 형성되어서, 상기 내부공간에 채워진 물에 의해 상기 열 반사부재의 온도가 물의 비등온도 이하로 유지되도록 한 것을 특징으로 하는 조리장치.

【청구항 6】

제 5 항에 있어서, 상기 전면테두리의 전면에는 손잡이가 마련되며, 상기 본체의 전면에는 상기 열 반사부재를 수용하기 위한 수용홀이 형성되어서, 상기 열 반사부재는 상기 손잡이를 밀고 당김에 따라 상기 본체에 결합되거나 상기 본체로부터 분리되도록 한 것을 특징으로 하는 조리장치.

【청구항 7】

제 1 항에 있어서, 상기 재치부재는 서로 이격되어 상기 본체의 상면에 얹혀지며 내부에 물이 채워지는 한 쌍의 물통과, 상기 한 쌍의 물통을 연결하여 배치되는 다수의 그릴파이프를 구비하여 이루어져서, 상기 각 그릴파이프의 내부에 물이 충진됨으로써 상기 그릴파이프들의 온도가 물의 비등온도 이하로 유지되도록 한 것을 특징으로 하는 조리장치.

【청구항 8】

제 1 항에 있어서, 상기 가열부재는 열선이 봉입되어 있는 세라믹부재로 이루어진 것을 특징으로 하는 조리장치.

【청구항 9】

상부에 개구부가 형성된 본체,

상기 본체 내부의 양측면에서 상기 개구부를 향해 배치된 한 쌍의 가열부재,

상기 본체의 상부에 배치되는 재치부재,

상기 본체의 내부에서 상기 개구부의 직하부에 배치되며 상기 각 가열부재를 향해 경사져서 이루어진 한 쌍의 반사판을 구비하여 상기 가열부재들로부터 전달되는 열을 상기 재치부재를 향해 반사시키는 열 반사부재,

상기 열 반사부재의 하부에 일체로 마련되어 상기 재치부재로부터 떨어지는 기름을 받는 기름 수집부재를 구비하여 이루어진 것을 특징으로 하는 조리장치.

【청구항 10】

제 9 항에 있어서, 상기 기름 수집부재는 바닥판과, 상기 바닥판의 가장자리로부터 상향으로 연장한 전후면 및 양측면 테두리로 이루어지며, 상기 열 반사부재의 반사판들은 상기 각 가열부재와 대향하도록 상기 양측면 테두리들로부터 상향으로 경사져서 배치되어서, 상기 반사판들의 하부와 상기 테두리 사이에는 기름이 모아지는 리세스가 형성되도록 하며, 상기 바닥판과 상기 테두리들, 그리

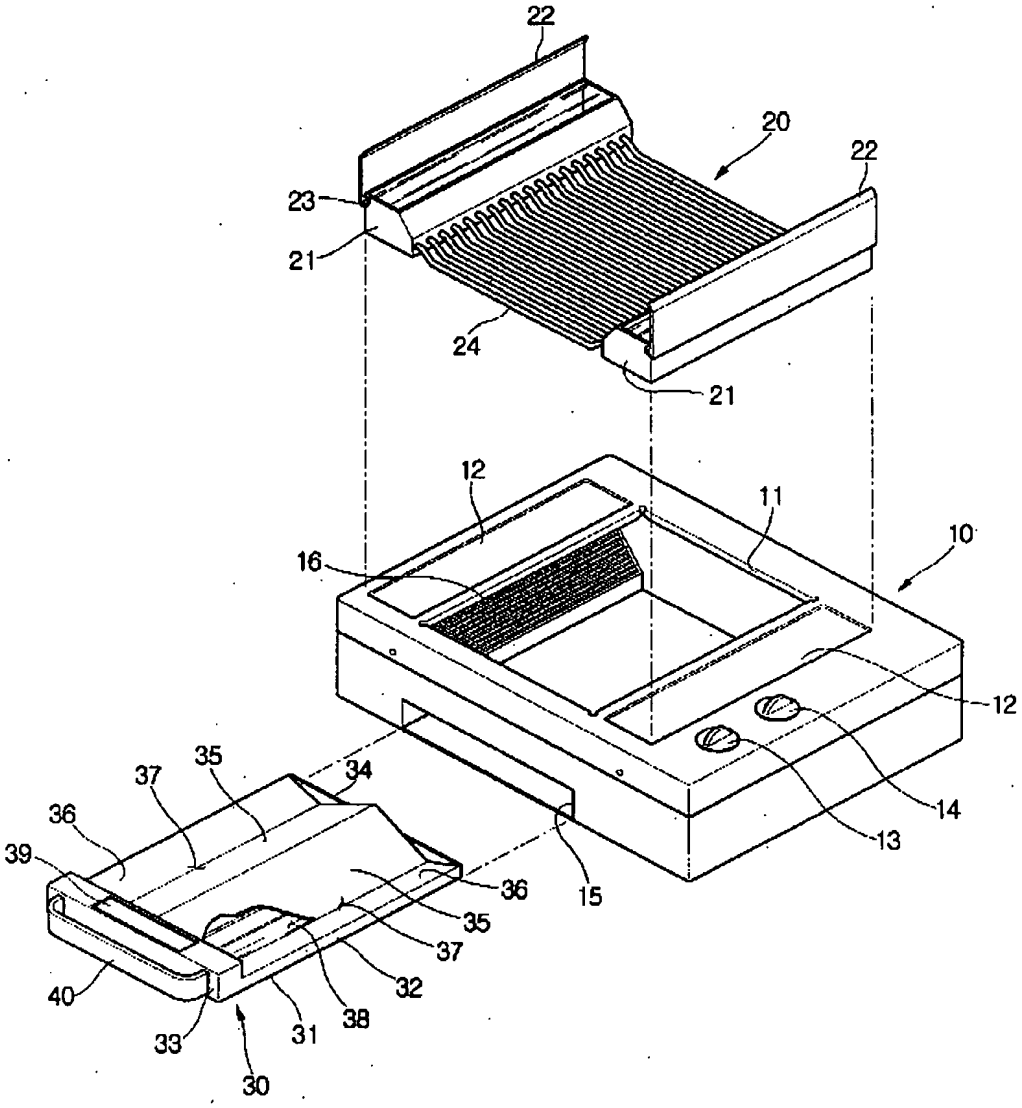
고 상기 반사판들 사이에는 밀폐된 내부공간이 형성되도록 한 것을 특징으로 하는 조리장치.

【청구항 11】

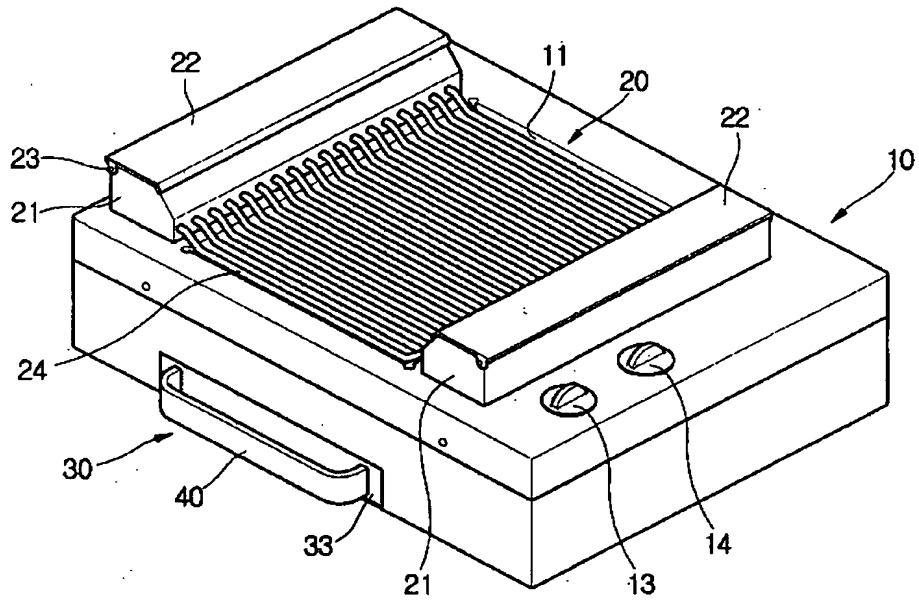
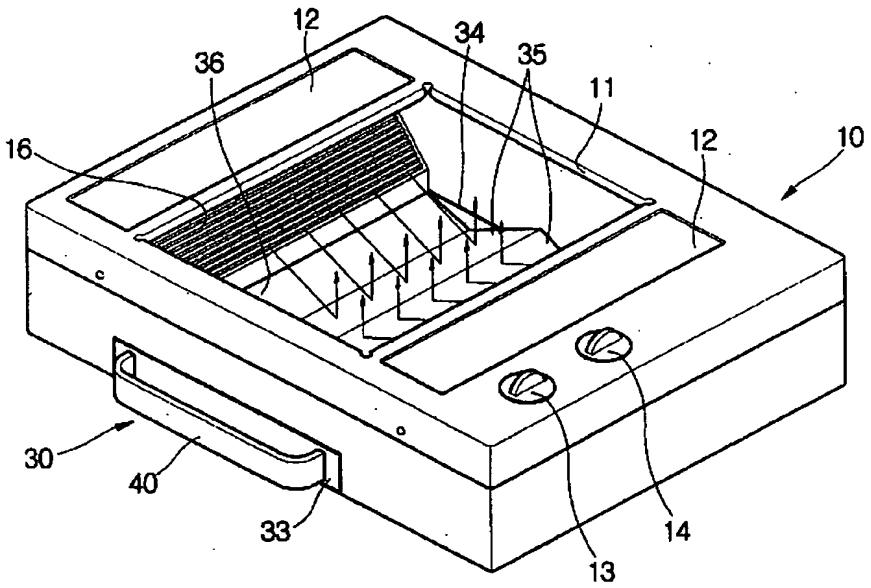
제 10 항에 있어서, 상기 전면 테두리는 일정폭을 이루어 형성되며, 그 상단에는 상기 내부공간에 물을 주입시킬 수 있도록 물 주입구가 형성되어 있는 것을 특징으로 하는 조리장치.

【도면】

【도 1】


22
20
22
23
21
24
21
12
11
10
16
12
14
13
15
34
35
37
36
39
36
35
37
32
38
31
33
40
30

【도 2】



【도 3】